



Semaine du 03 au 09 janvier 2022

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 3 janvier Genevieve	mardi 4 janvier Odilon	mercredi 5 janvier Edouard	jeudi 6 janvier Mélaine MENU NORMANDIE	vendredi 7 janvier Raymond	samedi 8 janvier Lucien	dimanche 9 janvier Alix MENU TRADITION
Menu A	☐ BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET) GOUDA CRÈME VANILLE	☐ MACEDOINE MAYONNAISE CUISSE DE POULET SCE THYM ENDIVES BRAISEES ET PDT CAMEMBERT FRUIT SAISON	☐ BETTERAVE VINAIGRETTE BOUL'BŒUF SEMOULE BIO ET RATATOUILLE SAINTE PAULIN YAOURT AROMATISE	☐ CREPE CHAMPIGNONS FROMAGES SAUTE DE POULET SAUCE CAMEMBERT POMMES DE TERRE SAUTEES DUO DE FROMAGES CAKE NORMAND (POMMES, CARAMEL)	☐ ENDIVES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SCE CITRON RIZ AUX PETITS LÉGUMES BRIE MOUSSE CAFE	☐ CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE MADERE PATES AUX FROMAGES	☐ PÂTÉ DE FOIE ET CORNICION RÔTI DE DINDE AU MIEL PETITS POIS A LA FRANCAISE ET POMMES DE TERRE
	Menu B	☐ ROULADE DE VOLAILLE SAUTÉ DE PORC A LA BIERE NAVETS BRAISES ET PDT GOUDA PETITS SUISSE NATURE	☐ ŒUFS DURS SCE CIBOULETTE PAUPIETTE DE SAUMON SCE BASILIC EPINARD ET PDT CAMEMBERT TARTE MIRABELLE	☐ HOUMOUS CORDON BLEU SCE TOMATE HARICOTS VERTS ET PDT SAINTE PAULIN COMPOTE POMMES	☐ CAROTTE CUITE VINAIGRETTE AU CUMIN ENDIVES FLAMANDES PDT DUO DE FROMAGES FRUIT SAISON	☐ TARTE CHEVRE OEUFS DURS DUBARRY BRIE ANANAS SIROP	☐ FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 10 au 16 Janvier 2022

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 10 janvier Guillaume	mardi 11 janvier Paulin	mercredi 12 janvier Tatiana	jeudi 13 janvier Yvette	vendredi 14 janvier Nina	samedi 15 janvier Rémi	dimanche 16 janvier Marcel
				MENU BOURGOGNE			MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> SALAMI CORNICHON	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> PATE EN CROUTE	<input type="checkbox"/> CELERI RAPE SCE REMOULADE	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE	<input type="checkbox"/> MEDAILLON SURIMI
	CUISSE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE SCE POIVRE	CARBONARA DE VOLAILLE	JAMBON GRILLE SAUCE AU VIN	MARMITTE DE HARENGS AUX POIREAUX	PARMENTIER DE CANARD	PALERON DE BOEUF
	HARICOTS VERTS À L'AIL ET PDT	PUREE AU LAIT	PATES	CAROTTES AUX OIGNONS ET PDT	RIZ DE CAMARGUE	(PLAT COMPLET)	LEGUMES DU POT
	CARRE LIGUEIL	MIMOLETTE	CAMEMBERT	DUO DE FROMAGES	GOUDA		
	MOUSSE CHOCOLAT	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FLAMUSSE AUX POMMES (GATEAUX AUX POMMES)	CAKE RHUM RAISINS		
Menu B	<input type="checkbox"/> CHOUX FLEURS	<input type="checkbox"/> FRIENDS VIANDE	<input type="checkbox"/> ENDIVES MIMOLETTE	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> SALADE DE LENTILLES BIO	<input type="checkbox"/> FROMAGE FRAIS	<input type="checkbox"/> BRIE
	TOMATES FARCIES SCE TOMATES	FILET COLIN SCE DIEPPOISE	BOUDIN BLANC SAUCE NORMANDE	QUICHE LEGUMES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE		
	RIZ DE CAMARGUE	BROCOLIS BECHAMEL ET PDT	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	(PLAT COMPLET)	ENDIVES BRAISÉES ET PDT	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CAFE
	CARRE LIGUEIL	MIMOLETTE	CAMEMBERT	DUO DE FROMAGES	GOUDA		
	COMPOTE POMMES FRUTIS	FRUIT SAISON	TARTE AUX POMMES	PECHE AU SIROP	FROMAGE BLANC AROMATISE		

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 17 au 23 Janvier 2022

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 17 janvier Roseline	mardi 18 janvier Prisca	mercredi 19 janvier Marius	jeudi 20 janvier Sébastien MENU AQUITAINE	vendredi 21 janvier Agnès	samedi 22 janvier Vincent	dimanche 23 janvier Barnard MENU TRADITION
Menu A	☐ POMELOS SAUTÉ DE PORC SAUCE À LA BIÈRE FLAGEOLETS ET PDT VAPEUR BLEU COMPOTE DE POMMES SPECULOOS	☐ CHOU FLEUR VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE SCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO ET PDT EDAM MOUSSE CITRON	☐ TERRINE DE POISSON PATES BOLOGNAISE ET FROMAGE (PLAT COMPLET) COULOMMIERS FRUIT DE SAISON	☐ MOUSSE DE CANARD BOUDIN NOIR AUX PECHES PUREE DE PATATE DOUCE DUO DE FROMAGE GATEAU BASQUE	☐ CŒUR D'ARTICHAUT DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE FONDUE POIREAUX ET PDT TOMME BLANCHE YAOURTS AROMATISÉS	☐ MACEDOINE MAYONNAISE ESCALOPE DE PORC SAUCE AU THYM CHOU FLEUR BÉCHAMEL ET PDT	☐ ASPERGES SCE MOUSSELINE CARBONADE DE BOEUF POMMES PAILLASSON ET ENDIVES BRAISEES
	Menu B	☐ POIREAUX VINAIGRETTE LASAGNE DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES BLEU LIEGEOIS CAFE	☐ CREPE AUX FROMAGES NORMANDIN DE VEAU SCE FROMAGE NAVETS ET CAROTTES BRAISEES EDAM ECLAIR VANILLE	☐ CHOU ROUGE OMELETTE SCE CREME BRUNOISE LEGUMES ET PDT COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	☐ CAROTTES RAPÉES MOUSSAKA RIZ DUO DE FROMAGE ILE FLOTTANTE	☐ TABOULE A LA MENTHE SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE SALSIFIS ET PDT TOMME BLANCHE ABRICOT SIROP	FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 24 au 30 Janvier 2022

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 24 janvier François de Sales	mardi 25 janvier Ananie	mercredi 26 janvier Paule	jeudi 27 janvier Angèle MENU BELGE	vendredi 28 janvier Thomas d'Aquin	samedi 29 janvier Gildas	dimanche 30 janvier Martine MENU TRADITION
Menu A	☐ RILLETTE DE POISSONS COUSCOUS ROYAL (BOULETTE AGNEAU, PILON POULET ET MERGEUZ) LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO BRIE COMPOTE POMMES PRUNEAUX	☐ FRIAND FROMAGE AIGUILLETTE DE POULET SCE BASILIC BROCOLIS SAUCE BÉCHAMEL ET PDT CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	☐ CŒUR DE PALMIER OMELETTE RATATOUILLE ET PDT VAPEUR GOUDA LIÉGEOIS CAFÉ	☐ CHICONS VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE FRITES DUO DE FROMAGES GAUFRE LIEGEOISE	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE BRANDADE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES EDAM GATEAU AU MIEL	☐ CHOU BLANC RÂPÉ AUX RAISINS SECS PAUPIETTE DE VEAU SCE FORESTIERE PETITS POIS AUX OIGNONS	☐ ANDOUILLE ET CORNICHONS POT AU FEU (SAUTE DE BŒUF) LEGUMES DU POT EMMENTAL TARTE MYRTILLES
	Menu B	☐ CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUCISSE DE POULET SCE BRUNE LENTILLES BIO CUISINEES BRIE CREME CHOCOLAT	☐ CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON CASSOLETTE DE COLIN RIZ DE CAMARGUE CAMEMBERT ROULE FRAISE	☐ POIREAUX VINAIGRETTE ROTI DE PORC SCE OIGNONS HARICOTS VERTS BIO ET PDT VAPEUR GOUDA COMPOTE POMMES	☐ TARTE PROVENCEALE PÂTE BOLOGNAISE ET FROMAGE (PLAT COMPLET) DUO DE FROMAGES FRUIT	☐ HARICOTS ROUGES BOUL'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE BIO EDAM MOUSSE CAFE	☐ FROMAGE FRAIS NATURE FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 31 Janvier au 06 Février 2022

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 31 janvier Marcelle	mardi 1 février Ella	mercredi 2 février Théophane	jeudi 3 février Blaise MENU LORRAIN	vendredi 4 février Véronique	samedi 5 février Agathe	dimanche 6 février Gaston MENU TRADITION
Menu A	☐ POIREAUX VINAIGRETTE	☐ SALADE AUX NOIX	☐ CÉLERI REMOULADE	☐ FROMAGE DE TÊTE ET CORNICION	☐ ENDIVES VINAIGRETTE	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE	☐ CERVELAS SAUCE VINAIGRETTE
	RÔTI DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE	TORTIS	ALOUETTE DE BŒUF	POTÉE LORRAINE (CHOUX)	FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON	CHILI	LAPIN SAUCE PRUNEAUX
	PURÉE CAROTTES	CARBONNARA DE VOLAILLE	HARICOTS BLANCS BIO SAUCE TOMATE	(PLAT COMPLET)	CHOU FLEUR ET PDT		
	TOMME GRISE	CARRÉ LIGUEIL	BLEU	DUO DE FROMAGES	COULOMMIERS		
BABA AU RHUM	CREME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX PRUNES	COMPOTE POMMES ORANGE	CON CARNE RIZ	PETITS POIS ET POMMES DAUPHINES	
Menu B	☐ ROULADE DE VOLAILLE	☐ ŒUFS DURS MAYONNAISE	☐ MACEDOINE VINAIGRETTE	☐ CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	☐ FEUILLETE VIANDE		
	NORMANDIN DE VEAU SCE ECHALOTTES	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	BLANQUETTE DE POULET	ESCALOPE VIENNOISE SCE TOMATE	SAUTÉ DE BŒUF SCE MODE	FROMAGE FONDU	MUNSTER
	HARICOTS VERTS BIO ET PDT VAPEUR	BROCOLIS A LA CREME ET PDT	RIZ CAMARGUE AUX PETIS LEGUMES	PATES AUX FROMAGES	CAROTTES ET PDT		
	TOMME GRISE	CARRÉ LIGUEIL	BLEU	DUO DE FROMAGES	COULOMMIERS	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST
FRUIT SAISON	FLAN VANILLE	COMPOTE POMMES POIRES	YAOURT NATURE	TARTE CHOCOLAT			

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 07 au 13 Février 2022

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 7 février Eugénie	mardi 8 février Jacqueline	mercredi 9 février Apolline	jeudi 10 février Arnaud	vendredi 11 février Héloïse	samedi 12 février Félix	dimanche 13 février Béatrice
				SALADE CHINOISE			MENU TRADITION
Menu A	☐ SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER TOMME NOIRE CAKE AUX POMMES	☐ CELERI VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SCE POIVRE HARICOTS VERTS ET PDT SAINT PAULIN FLAN CARAMEL	☐ ROSETTE ET CORNICHONS ESCALOPE VIENNOISE SCE PROVENÇALE CAROTTES BRAISEES ET PDT VAPEUR EMMENTAL FRUITS SAISON	☐ SALADE CHINOISE NEMS DE VOLAILLE RIZ FAÇON CANTONNAIS (SANS PORC) DUO DE FROMAGES TARTE NOIX DE COCO	☐ MACÉDOINE MAYONNAISE BOLOGNAISE AU THON TORTIS COULOMMIERS COMPOTES POMMES ET POIRES	☐ CAROTTES RONDELLES VINAIGRETTES TARTIFLETTE (PLAT COMPLET)	☐ RILETTES DE POISSON BŒUF BOURGUIGNON ENDIVES BRAISEES ET PDT VAPEUR
	Menu B	☐ CREPE CHAMPIGNONS LONGE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS COQUILLETES BIO ET FROMAGES TOMME NOIRE FRUITS SAISON	☐ RILLETTE DE PORC ET CORNICHONS CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES EPINARD ET PDT VAPEUR SAINT PAULIN PECHE SIROP	☐ CŒUR DE PALMIER GRATIN POLONAIS EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE	☐ CHOU ROUGE AUX POMMES FLAMMEKUCHE (PLAT COMPLET) DUO DE FROMAGES CREME CAFE	☐ POIREAUX VINAIGRETTE CUISSE DE POULET À LA MOUTARDE PURÉE DE PANAIS COULOMMIERS ROULE FRAMBOISE	☐ FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 14 au 20 Février 2022

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 14 Février Valentin	mardi 15 Février Claude	mercredi 16 Février Julienne	jeudi 17 Février Alexis MENU BRETAGNE	vendredi 18 février Bernadette	samedi 19 Février Gabin	dimanche 20 Février Aimée MENU TRADITION
Menu A	☐ PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	☐ CHOU FLEUR VINAIGRETTE	☐ ŒUFS DURS SCE MAYONNAISE	☐ ANDOUILLE ET CORNICHON	☐ CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	☐ ENDIVES AU FROMAGE	☐ QUICHE AU MAROILLES
	ESCALOPE DE VOLAILE AUX HERBES	CARBONARA DE VOLAILE	BOUDIN NOIR	RAGOUT FACON BRETON	COLIN SAUCE ANETH	OEUFS	SAUTÉ DE DINDE SCE CREME
	POMMES RISSOLÉES	PÂTES ET FROMAGE	COMPOTE POMMES ET PDT VAPEUR	(CHOU, SAUCISSE, LARD ET CAROTTES)	RIZ DE CAMARGUE		
	TOMME GRISE	CAMEMBERT	BLEU	DUO DE FROMAGES	MIMOLETTE		
COMPOTE POMMES SPECULOOS	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	GATEAU BRETON	MOUSSE AU CHOCOLAT	A LA FLORENTINE / PDT VAPEUR	HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS ET PDT VAPEUR	
Menu B	☐ POMELOS ET SUCRE	☐ TABOULE ORIENTAL	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE	☐ POIRAUX VINAIGRETTE	☐ MUSEAU VINAIGRETTE	☐ FROMAGE FONDU	☐ MUNSTER
	SAUTÉ DE BOEUF	CASSOLETTE DE LA MER (POISSON)	CHILI CON CARNE	CUISSE DE POULET BASQUAISE	COUSCOUS ROYAL (PILON POULET, BŒUF ET AGNEAU)		
	LÉGUMES DU POT ET PDT VAPEUR	AUX PETITS LEGUMES ET PDT	RIZ	COTES DE BLETTES ET PDT VAPEUR	LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO		
	TOMME GRISE	CAMEMBERT	BLEU	DUO DE FROMAGES	MIMOLETTE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CAFE
FLAN CAMEL	ANANAS SIROP	GAUFRE LIEGEOIS	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME KIWI			

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 21 au 27 Février 2022

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 21 Février Pierre-Damien	mardi 22 Février Isabelle	mercredi 23 Février Lazare	jeudi 24 Février Modeste MENU PICARDIE	vendredi 25 Février Roméo	samedi 26 Février Nestor	dimanche 27 Février Honorine MENU TRADITION
Menu A	☐ BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE	☐ SALAMI ET CORNICHON	☐ CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	☐ FLAMICHE AUX POIREAUX	☐ TARTE PROVENCALE	☐ CHOU ROUGE EMINCE EN VINAIGRETTE	☐ PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	LASAGNE BOLOGNAISE	NORMANDIN DE VEAU SCE BLEU	CHIPOLATAS SCE AUX HERBES	SAUTE BŒUF FACON GRAND MERE	GRATIN DE MOULES	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE PRUNEAUX	SAUTE DE VEAU MARENGO
	(COMPLET)	POMMES RISSOLEES	LENTILLES BIO CUISINÉES	LEGUMES DU JARDIN ET PDT	RIZ DE CAMARGUE		
	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	TOMME NOIRE	DUO DE FROMAGES	GOUDA		
	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	PUDDING PICARDIE	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	MACARONIS ET FROMAGE	PETIT POIS ET POMMES PAILLASSON
Menu B	☐ FEUILLETE DUBARRY	☐ MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	☐ CREPE AUX FROMAGES	☐ CÉLERI REMOULADE	☐ BROCOLIS VINAIGRETTE		
	RÔTI DE PORC SAUCE CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	TOMATE FARCIE SCE TOMATE	CHAUSSON BOLOGNAISE ET PÂTES	BOUL'BŒUF À LA BOURGUIGNONNE	FROMAGE FRAIS	MIMOLETTE
	PUREE DE LEGUMES	RIZ ET EPINARDS BECHAMEL	PDT VAPEUR	(PLAT COMPLET)	HARICOTS BEURRE ET PDT		
	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	TOMME NOIRE	DUO DE FROMAGES	GOUDA	CREME DESSERT CAFE	PARIS BREST
	ABRICOTS AU SIROP	ECLAIR VANILLE	COMPOTE POMMES FRUITS ROUGES	FRUIT SAISON	FLAN PATISSIER		

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 28 Février au 06 Mars 2022

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 28 Février Romain	mardi 01 Mars Auguste (MARDI GRAS)	mercredi 02 Mars Aubin	jeudi 03 Mars Charles le Bon FETE DES GRAND	vendredi 04 Mars Guénoilé	samedi 05 Mars Casimir	dimanche 06 Mars Olive MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SAUCISSON À L'AIL	COLESLAW	SALADE CHEVRIER	SALADE ENDIVES AU BLEU	TARTE PROVENCALE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE
	CORDON BLEU	TORTIS FROMAGE	AIGUILLETTE DE POULET SCE FORESTIÈRE	DAUBE DE BOEUF	FILET DE MERLU SCE DIEPPOISE		
	HARICOTS VERTS ET PDT	À LA CARBONARA	JULIENNE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE	PUREE GRAND MERE	RIZ CAMARGUE AUX PETITS LEGUMES	SAUCISSE DE VOLAILLE SCE THYM	BŒUF BOURGUIGNON
	EDAM	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	DUO DE FROMAGES	TOMME GRISE		
	COMPOTE POMME CASSIS	CREPE AU SUCRE	FRUIT SAISON	FAR AUX PRUNEAUX	MOUSSE CITRON	PATES AUX FROMAGES	CAROTTES ET PDT VAPEUR
Menu B	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	FEUILLETE CHAMPIGNON	ŒUFS DURS MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES	HARICOT BEURRE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE		
	BOULETTE DE BOEUF A L'ECHALOTE	DOS DE COLIN SAUCE BERCY	ENDIVES AU JAMBON À LA BÉCHAMEL	ESCALOPE VIENNOISE SCE TOMATE	ŒUFS DURS	FROMAGE FONDU	TOMME DE MONTAGNE
	NAVETS BRAISES ET PDT	FONDUE DE POIREAUX - RIZ DE CAMARGUE	PDT VAPEUR	JARDINIÈRE DE LEGUMES	FLORENTINE ET PDT VAPEUR		
	EDAM	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	DUO DE FROMAGES	TOMME GRISE	FRUIT DE SAISON	CHOU VANILLE
	COCKTAIL DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	CREME PRALINE	TARTE AUX POMMES		

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**

